

Escuela de Agricultura y Sacarotecnia / U.N.T.

PROGRAMA DE EXAMEN

Asignatura modular: **Control Microbiológico y Bromatológico**

Ciclo Lectivo: 2023

Curso: 6° TQA

Docente Responsable: Prof. Ing. Agr. Susana del Valle Posse

UNIDAD N°1

Bromatología: Su contenido y sus divisiones. Legislación alimentaria. Alimento y nutrición. Estado de salud. Nutrición. Ración o dieta alimentaria.

UNIDAD N° 2

Microbiología y Bromatología de la Industria de los Cereales. Contaminación microbiológica en cereales y harinas. Evaluación de la calidad de la pasta. Legislación Bromatológica sobre Cereales. Requisitos establecidos por el Código Alimentario Argentino

UNIDAD N° 3

Microbiología y Bromatología de frutas cítricas. Bacterias, levaduras, mohos. Técnicas analíticas. Enfermedades más comunes. Requisitos establecidos por el Código Alimentario Argentino

Bibliografía

- Contenidos dictados por la docente
- Código Alimentario Argentino
- Moisés, Olga A. de. "Manual de Bromatología". Cátedra de Bromatología. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. UNT. ISBN 950-554-267-4
- Palacios, Jorge. "Citricultura". Editorial Hemisferio Sur S.A. ISBN 9789874383266.